40e Année. — N° 34 26 Aout 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL BUREAU OF AGRICULTURE 14 NOV. 1923

SOMMAIRE

L. Degrully	Chronique. — L'écoulement des vins depuis le début de la campagne ; — Le vinage et la concentration des moûts à la C. G. V. ; — La sécheresse et le marché des vins.
A. Carré	Remèdes aux crises viticoles présentes et futures.
Arthur Cadoret	La vie des champignons en milieu acide et basique.
Eugène Rouart	La question des producteurs directs.
Marcel Quancard	Les vins blancs moelleux et l'édulcoration.
	Chemins de fer P. L. M.
	Bulletin Commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 13 août nous a donné les chiffres du mouvement des vins en juillet et depuis le début de la campagne (1er octobre 1922).

Les sorties de la propriété, en juillet, se sont élevées à 3.862.595 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre 3.525.474 hectolitres en juin, et 2.329.560 en juillet 1922.

Pour l'ensemble des dix premiers mois de la campagne en cours et des deux précédentes, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

Sorties de la propriété :	octobre 1920-juillet 1921....	33.146.559 hectolitres
—	octobre 1921-juillet 1922....	33.755.581 —
—	octobre 1922-juillet 1923....	36.449.025 —

En Algérie, les sorties se sont élevées, en juillet, à 302.136 hectolitres, et les sorties totales à 6.715.131 hectolitres, contre 4.832.018 pour la même période de la précédente campagne.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros en Juillet 1923 et depuis le début de la campagne (1er octobre 1922).

Campagne 1922-1923 (Mois de Juillet)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	13.139	108.185	29.783	266.188	43.201
2	Aisne	1.047	26.814	48.121	449.028	67.624
3	Allier	17.218	203.621	52.262	469 599	45.583
4	Alpes (Basses-)	551	4.823	5.900	42 755	6.140
5	Alpes (Hautes-)	541	5.014	8.241	67.933	8.322
6	Alpes-Maritimes	1.311	13.858	36.469	443.141	44.131
7	Ardèche	25.044	210 056	22.892	207.632	25.436
8	Ardennes	»	»	20.283	179.052	35.039
9	Ariège	2.765	9.547	15.258	103.187	9.777
10	Aube	4.566	93 706	40.308	370.431	57.400
11	Aude	550.950	4.278.100	40.816	406.236	98.418
12	Aveyron	6.833	48.991	33.354	287.242	21.870
13	Bouches-du-Rhône	55.546	493.220	94.577	914.076	106.034
14	Calvados	»	»	9.964	83.558	47.586
15	Cantal	20	446	24.163	207.366	17.425
16	Charente	20.946	695.062	28.196	253.776	32.074
17	Charente-Inférieure	76.448	1.271.794	40 351	342.013	63.426
18	Cher	8.730	80.959	32.030	282.560	35.833
19	Corrèze	2.248	18.762	22.150	177 811	19.779
21	Côte-d'Or	12.441	207.581	51.285	479.664	360.863
22	Côtes-du-Nord	»	»	7.034	63.807	25.703
23	Creuse	»	»	28.543	229.189	29.480
24	Dordogne	56.770	556.841	31.577	320.641	34.212
25	Doubs	52	1.263	46.180	409.635	52.187
26	Drôme	7.323	94.456	15.736	148.760	22.022
27	Eure	»	35	10.892	90.416	22.250
28	Eure-et-Loir	122	1.451	22.627	186.491	45.483
29	Finistère	»	»	38 320	340.125	79.929
30	Gard	232.857	2.014.978	49.996	451.567	49.347
31	Garonne (Haute-)	20.491	156 749	51.531	425.402	48.385
32	Gers	45.433	469.652	12.656	113.652	35.920
33	Gironde	420.285	3.498.491	164.586	1.644 428	1.281.449
34	Hérault	1.144.605	8.793 271	79.208	781.883	395.571
35	Ille-et-Vilaine	»	»	9.690	90.340	40.430
36	Indre	14.451	155.769	22.756	199.464	26.130
37	Indre-et-Loire	100 545	1.398.745	46.907	467.871	96.906
38	Isère	24.582	223.691	53.124	495.054	61.962
39	Jura	5.267	49.691	29.344	261.320	43.676
40	Landes	9 882	71.456	28.880	224.355	18.479
41	Loir-et-Cher	88.378	1.091.771	34.618	326.873	49.692
42	Loire	12.045	146.567	108.857	1.032.525	122.055
43	Loire (Haute-)	284	4.369	41.424	374.982	42.828
44	Loire-Inférieure	64.534	711.439	74.403	701.984	89.756
45	Loiret	17.343	230.312	45.807	419.888	78.848
46	Lot	13 175	126.877	12.949	122.598	5.525
47	Lot-et-Garonne	47.886	376.172	23.184	206.274	22.954
48	Lozère	487	4 447	7.777	64.717	7.717
49	Maine-et-Loire	54.094	725.844	55.214	612.401	163.474
50	Manche	»	»	3.827	32.030	20.759
51	Marne	5.420	187.202	113.394	1.011.002	1 126.866
52	Marne (Haute-)	304	11.402	31.100	279 184	44 914
53	Mayenne	190	1.561	2.614	30.998	14.889
54	Meurthe-et-Moselle	1.506	31.944	81.388	787.039	131.713
55	Meuse	19	459	41.759	370 454	47.942
56	Morbihan	64	882	8.085	67.756	34.542
58	Nièvre	4 240	64.215	36 667	327.226	48.494

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juillet	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	78.636	747.366	212.494
60	Oise	»		37.183	320.841	60.469
61	Orne	»	»	3.455	30.420	13.799
62	Pas-de-Calais	»	»	33.806	292.304	87 638
63	Puy-de-Dôme	13.235	140.814	64.038	546.692	57.806
64	Pyrénées (Basses-)	5.240	53.795	47.741	392.717	44.898
65	Pyrénées (Hautes-)	751	7.841	19.334	152.932	19.734
66	Pyrénées-Orientales	244.964	3.076.162	33.044	436.136	81.932
69	Rhône	43 085	428.551	153.226	1.496.360	296.785
70	Saône (Haute-)	83	4.510	53.045	450.643	60.224
71	Saône-et-Loire	41.793	392.214	66.220	628.115	160.660
72	Sarthe	5.945	46.688	9.192	94.151	22.304
73	Savoie	10.314	88.280	22.640	202.636	24.721
74	Savoie (Haute-)	2.404	65.740	18 489	169.272	34.069
75	Direction de la Seine	»	9	511.338	5.040.433	1.030.331
	Direction des droits d'entrée	»	»	249.907	2.460.707	722.982
76	Seine-Inférieure	»	»	60.818	539.988	175.907
77	Seine-et-Marne	92	801	54 345	439.557	84.286
78	Seine-et-Oise	91	1 352	103.898	906.400	179.475
79	Sèvre (Deux-)	9.235	93.395	29.684	234.406	33.232
80	Somme	»	»	28.394	252.512	45.362
81	Tarn	33.200	259.190	31.395	275.587	26.414
82	Tarn-et-Garonne	14.552	146.972	10.252	89.866	10.240
83	Var	139.501	1.387.578	46.417	387.648	32.808
84	Vaucluse	18.184	230.252	14.458	149.674	29.960
85	Vendée	23.456	182 723	24.265	212.464	22.266
86	Vienne	24.105	245.887	23.787	194.458	20.318
87	Vienne (Haute-)	24	986	44 848	400.898	43.412
88	Vosges	50	654	56.940	498.449	96.196
89	Yonne	11.440	207.373	26.532	268.260	45.868
	Total pour la France.	3.834.569	35.968.302	4.080.071	37.968.493	9.384.345
	Moselle	3.949	51.332	25.845	250.743	81.089
	Bas-Rhin	12.064	181.310	27.038	267.255	104.257
	Haut-Rhin	12.043	238.084	39.988	402.164	97.061
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	28.026	470.723	92.871	920.162	282.407
	Algérie					
	Alger	470.536	2.950.365	»	»	134.412
	Constantine	46.066	844.545	»	»	24.787
	Oran	85.534	2.920.221	»	»	159.937
	Total pour l'Algérie..	302.136	6.715.131	»	»	319.136

Le chiffre de la consommation taxée s'établit pour le mois de juillet, à 4.173.542 hectolitres, Alsace-Lorraine comprise, contre 3.985.457 hectolitres en juin, et 3.665 539 en juillet 1922.

Pour les dix mois écoulés, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée...	octobre 1920-juillet 1921....	35.121.085	hectolitres
—	octobre 1921-juillet 1922....	37.015.064	—
—	octobre 1922-juillet 1923....	38.868.655	—

L'excédent de consommation taxée sur l'année dernière s'élève

à 1.853.591 hectolitres. Si la consommation taxée se maintient en août et septembre, autour de 4 millions d'hectolitres comme en juin et juillet, nous arriverons à un total de 46 à 47 millions d'hectolitres, chiffre qui n'a été dépassé qu'à l'époque néfaste où le vin se vendait de 2 à 8 fr. l'hectolitre.

Et on lit encore, dans certains journaux parisiens, que la consommation du vin est *en recul*, parce qu'il est trop cher !

Nouvelle baisse — légère — du stock commercial. (Il remontera peut-être ce mois-ci, car on vide les caves pour loger la prochaine récolte).

Stock commercial à fin janvier 1914	13.027.127	hectolitres
— — — janvier 1919	6.150.533	—
— — — janvier 1921	10.158.080	—
— — — janvier 1922	10.851.661	—
— — — janvier 1923	7.739 439	—
— — — février 1923	9.671.329	—
— — — avril 1923	9.994.996	—
— — — mai 1923	9.543.599	—
— — — juin 1923	9.454.972	—
— — — juillet 1923	9.384.315	—

En Alsace-Lorraine, le stock est de 282.407 hectolitres, contre 287.738 à fin juin.

Le Vinage et la concentration des moûts à la C. G. V.

Le Conseil d'Administration de la C. G. V. avait mis cette question à l'ordre du jour de la réunion tenue à Narbonne, le 12 août, sous la présidence de M. le Colonel Mirepoix.

L'extrait du procès-verbal de cette séance nous apporte les résolutions suivantes :

« Avant de passer à la discussion de cette question, M. Ravel donne lecture de la motion préjudicielle suivante :

Tout en constatant l'intérêt de la discussion de ces questions qui reviennent périodiquement présentées par certains comme panacée vinicole universelle, la C. G. V. déclare qu'il serait aussi maladroit que dangereux de les considérer comme des solutions, capables de faire cesser la crise dont souffre la viticulture française et algérienne et à cette occasion déclare à nouveau que pour combattre efficacement la crise, sont indispensables les mesures suivantes formant un tout dont elle a demandé depuis longtemps et dont elle redemande encore aujourd'hui la réalisation :

1° Répression énergique et de tous les instants des fraudes sur les vins et alcools aussi bien à la production qu'à l'importation et à la consommation ;

2° Protection efficace du marché intérieur contre l'afflux de vins exotiques

de composition généralement suspecte vendus à meilleur compte que les vins généreux récoltés en France et en Algérie en quantité largement suffisante, mais grévés de frais de production et de transport plus élevés ;

3° Nécessité de rendre à la distillation des vins son rôle de soupape de sûreté pour les grosses récoltes, en réservant exclusivement le marché de la consommation de bouche aux eaux-de-vie, alcools naturels qui ne doivent plus subir la concurrence des alcools d'industrie remplaçant le pétrole et les essences, produits étrangers.

4° Réduction sensible des charges qui grèvent notre boisson nationale (taxes de circulation et tarifs ferroviaires) et qui dépassent actuellement 55 o/o de sa valeur.

5° Encouragement efficace de l'Etat pour la construction des Coopératives de vinification, de logement et de vente en commun, en application de la Loi du 5 août 1920 et plus particulièrement de son article 28 visant les prêts collectifs à long terme, en accordant à l'Office National de Crédit Agricole des ressources supplémentaires suffisantes et spécialement affectées aux caves coopératives. Certitude donnée par une déclaration officielle que désormais chacune des coopératives vinicoles en formation pourra compter sur des avances égales à six fois le capital social versé. Que de plus les subventions du Ministère de l'agriculture (Génie Rural) aux coopératives vinicoles seront égales au sixième des dépenses totales engagées et qu'enfin rappel sera fait au profit des anciennes qui n'ont pas encore reçu leur sixième.

Cette motion ayant été adoptée, le Conseil entreprend la discussion de la proposition de loi Lesaché concernant le vinage et l'utilisation des moûts concentrés en vinification.

Les décisions envisagées au cours de cette discussion à laquelle prennent part la plupart des membres du Conseil, feront l'objet d'un rapport dont la rédaction est confiée à M. Henri Mailhac, et qui sera présentée au Conseil à sa réunion d'octobre ».

Si nous sommes bien informé, la conclusion du rapport de M. Mailhac sera la suivante :

« **Ni vinage, ni sucrage**, *pas plus avec les moûts concentrés qu'avec le sucre de cannes ou de betteraves* ».

En réalité, cela reviendra au maintien du « statu-quo », car il n'est pas probable que l'accord des viticulteurs de toutes régions se fasse pour la suppression absolue de l'emploi du sucre en vinification.

Cette résolution laisserait entière la question de la concentration des moûts en vue d'autres usages que la vinification.

La sécheresse et le marché des vins

Il est impossible de fixer exactement les pertes causées par la sécheresse ; mais on sait qu'elles sont très considérables.

On le sait dans le Midi ; ailleurs, certains acheteurs « ne veulent pas le savoir ».

C'est ainsi, nous écrit M. Gatheron, viticulteur à Grièges, que dans le département de l'Ain, les courtiers en vins, pour décider les viticulteurs à vendre, « leur font un épouventail du Midi qui, disent-ils, est admirablement beau. Si on leur objecte la sécheresse, ils disent que les vignes du Midi sont irriguées et que les coteaux, qui ne peuvent profiter de cette opération, y sont extrêmement rares ! »

Lorsque notre correspondant aura l'occasion de venir faire un tour dans le midi, il constatera que les vignes irriguées sont une rare exception, parce qu'il faut de l'eau pour arroser, et que c'est ce qui manque le plus. Il se rendra compte également qu'il y a plus de coteaux que de plaines, et que bon nombre de plaines sont aussi sèches que les coteaux.

Au surplus, pour se rendre compte de la situation du vignoble, il n'y a qu'à consulter les cotes officielles des derniers marchés.

A Narbonne (16 août) hausse de 8 francs ; à Béziers, 48 à 80 fr. le 17 août contre 41 à 70 francs le 10 août ; à Nimes, 52 à 75 fr., le 20 août, contre 45 à 70 fr. le 13 août ; au marché de Montpellier du 21 août, on a coté de 7 à 8 fr. le degré pour les vins de 8 à 11 degrés suivant qualité, soit de 56 à 88 fr. l'hectolitre.

La végétation est en retard de trois semaines. Quand vendangera-t-on ?

On nous signale des dommages importants dans les vignobles du Mâconnais.

L. Degrully.

REMÈDES AUX CRISES VITICOLES PRÉSENTES

ET FUTURES

En rentrant à ma propriété de l'Hérault après une longue absence, au cours de laquelle j'ai eu l'occasion de visiter de vastes étendues de vignobles du Bas-Languedoc et de la région Bordelaise, je viens de lire l'intéressante chronique consacrée le 12 août, par notre directeur et ami M. Degrully, aux remèdes des crises viticoles présentes et futures. Parmi toutes ces suggestions, je ne retiens, pour aujourd'hui, que celle qui se rapporte à *la consommation.* « Celle-ci s'accroîtrait d'un bond, écrit-il, si l'on pouvait décider les hôteliers et les restaurateurs à confondre, comme autrefois, le vin dans le prix des repas. Ils s'y refusent actuellement (pas tous heureusement), mais nous pensons, avec le *Moniteur vinicole*, que producteurs et commerçants doivent entreprendre à ce sujet une propagande impitoyable ».

Pourquoi n'appeler ici à la rescousse, pour vaincre la résistance des traîteurs mal avisés, que les producteurs et les commerçants ? C'est la clientèle tout entière des hôtels et restaurants, c'est-à-dire les consommateurs eux-mêmes qui doivent impitoyablement protester contre les procédés qu'ils estiment répréhensibles, et, parmi ceux-ci, l'usage abusif de porter le prix du vin en sus du prix des repas d'une part, et celui qui consiste, de l'autre, à ne comprendre le vin dans le repas à prix fixe qu'à la condition de ne servir à la clientèle que des breuvages imbuvables, tout au plus propres à la chaudière, mais franchement nuisibles à la santé des malheureux obligés de les consommer.

Longtemps la presse agricole fut presque seule à protester contre les mœurs trop générales, hélas ! d'une foule d'hôtels et restaurants de la région méridionale où l'on ne devrait servir à la clientèle que des vins irréprochables produits partout, alors que, au contraire, ils paraissent être devenus les dépotoirs des vins avariés du pays, qui compromettent ainsi, par la voie des voyageurs dans toute la France, la réputation de la production méridionale.

Deux raisons s'ajoutent l'une à l'autre pour justifier cet état de choses : La première valable pour les restaurateurs, c'est qu'ils peuvent acheter à vil prix ce qu'ils revendent au prix fort à leurs clients ; la deuxième, valable seulement encore pour les mêmes, c'est que leurs consommateurs, dans les repas à prix du vin compris, ne seront pas tentés d'abuser de celui qui leur est servi à discrétion.

Nous ne voulons pas contribuer à la ruine de nos braves restaurateurs et nous sommes du nombre de ceux qui consentent volontiers à ce que la ration de vin comprise dans le prix du repas soit réduite à la petite bouteille liliputienne généralement consentie par les traîteurs qui acceptent cette combinaison, mais que son contenu soit donc au moins composé de bon vin. Les gros buveurs alléchés par cette qualité n'hésiteront pas à demander un supplément dont le prix sera pour l'hôtelier une excellente compensation à son sacrifice apparent. Cela sera tout profit pour lui et pour la viticulture.

Il y aurait encore, pour les traiteurs, un autre moyen de se tirer avantageusement d'affaire et que bien des voyageurs accepteraient volontiers. Il consisterait à faire supporter à la clientèle, en compensation du vin irréprochable qui lui serait offert dans le prix du repas, une réduction du nombre de plats (chose difficile, il est vrai, mais tout de même réalisable dans certains hôtels, même réputés) ou une réduction dans le volume des rations (chose également bien difficile, mais encore possible) dans les mêmes lieux. En ce temps de vie chère, où tout augmente alors que le vin seul diminue de prix, cela ne serait-il pas une bonne opération ?

Je pourrais citer, à Toulouse, des établissements où, du seul fait de servir de bon vin à leur clientèle, des restaurateurs dont la table est tout à fait ordinaire, ont acquis une excellente réputation et attirent à eux la clientèle d'autres restaurants naguère plus réputés, qui gavent encore leurs clients de mets abondants, mais qui ne leur servent que des vins trop médiocres.

Il en sera de même partout, car, en vérité, est-ce une hérésie d'avancer qu'un bon repas avec de mauvais vin ne vaut pas tripette, alors qu'un repas médiocre arrosé de bon vin frais est encore délectable, en été surtout ?

Voilà pourquoi les meilleurs ou les pires courtiers des tables d'hôte ou particulières de nos hôtels ou restaurants doivent être les voyageurs eux-mêmes qui se chargeront de leur réputation du bon ou du mauvais côté.

Le Touring-Club, la C. G. V., les Sociétés de sports, etc., devraient inviter leurs adhérents à imiter votre serviteur qui ne perd aucune occasion, en voiture, en chemin de fer, partout, de contribuer à la bonne réputation méritée de certains hôtels et restaurants, mais de vilipender ceux qui se moquent des clients de passage qui se fourvoient dans leur établissement sur la porte desquels figure indûment la plaque engageante du Touring-Club. Nombreux sont aujourd'hui les voyageurs de commerce qui changent d'hôtels jusqu'à ce qu'ils trouvent enfin celui qui leur donne satisfaction et qu'ils recommandent à leurs confrères au détriment des autres.

Il est vrai que dans certaines communes il n'y a pas le choix et qu'il faut y vivre avec les loups, à moins que l'on ne préfère aller plus loin pour y trouver l'hôtel mieux réputé.

Il existe même des villes où la réputation des hôtels de deuxième ordre est tellement et uniformément mauvaise, qu'il est difficile de porter son choix sur un établissement passable. Il m'est arrivé, il y a peu de temps, de le constater dans un grand chef-lieu, célèbre par ses antiquités, de la région méditerranéenne. Un jour que quelques amis et moi désirions échapper à la trop grande médiocrité de la table d'hôte d'hôtel, nous choisîmes pour déjeûner un restaurant réputé pour sa cuisine passable où une foule de viticulteurs se pressent à l'envie les jours de marché. Une affiche à la porte indiquait le prix du repas à douze francs vin..... compris. A la place des points, au bout de la ligne, le mot *rouge* était écrit en lettres microscopiques et presque en marge, le mot *compris* se lisant en gros caractères à la ligne suivante.

A la question du garçon nous demandant si nous prenions du rouge ou du blanc nous répondîmes unanimement : « Servez-nous du vin blanc » croyant bénévolement que ce choix était, comme il devrait l'être, facultatif. Notre surprise fut grande néanmoins de trouver ce vin blanc, d'ailleurs des plus ordinaires, porté en supplément sur la note à payer au prix de trois francs la bouteille sans réduction correspondant au vin rouge non consommé.

Mes lecteurs me pardonneront d'entrer ici dans des détails en apparence bien futiles, ils avoueront tout de même que ce sont là des mœurs qui doivent disparaître, et pour cela, il faudrait que les centaines de viticulteurs qui les subissent chaque jour de marché protestassent sans crainte de paraître de mauvais caractères, et fassent choix d'un autre restaurant s'ils n'obtiennent pas satisfaction. C'est la seule sanction efficace, la seule qui amènera les traiteurs récalcitrants à de meilleurs procédés.

La clientèle de passage que l'on trompe impunément dans les hôtels et restaurants des villes d'eaux et de villégiature apprendra bien vite les établissements à rechercher si les Syndicats d'initiative, le Touring-Club, les Associations sportives et autres veulent bien se donner la peine de faire les enquêtes nécessaires et de ne recommander à ceux qui les consultent que les maisons véritablement recommandables, comprenant le bon vin ordinaire dans le prix des repas.

Le but de cette causerie était uniquement d'arriver à cette conclusion et de contribuer à la propagande impitoyable demandée par M. Degrully en faveur du bon vin et des bons restaurateurs, contre les vins avariés ou même passables livrés à prix excessifs par les autres. Lorsque ce but sera atteint le marché sera allégé d'une grosse quantité de mauvais vins dont le débouché tout indiqué est la chaudière, et les bons se vendront plus facilement.

Nous n'aurons pas perdu notre temps si nous avons convaincu quelques-

uns des lecteurs de cette note écrite à la hâte par une température sénégalienne. Constatons toutefois, en terminant, que les grillages toujours croissants des raisins dans le Midi et le rot brun très abondant dans une partie de la région bordelaise, qui a été visitée par les orages du 10 au 15 juillet, feront plus pour le relèvement des cours des vins que tous les autres remèdes si difficiles à faire admettre en faveur de cette pelée, de cette galeuse qu'a toujours été, pour le grand public, cette malheureuse viticulture.

A. Carré,
Directeur honoraire des Services agricoles,
Propriétaire à Latour-sur-Orb (Hérault).

LA VIE DES CHAMPIGNONS

EN MILIEUX ACIDES ET BASIQUES

De nombreuses discussions se sont produites depuis deux ans au sujet du développement de certains champignons en milieux acides, neutres ou basiques, et chacune des parties veut avoir raison.

A l'origine des études de défense contre le mildiou, le Professeur Millardet préconisait les formules très riches en sulfate de cuivre avec le double en poids de chaux donnant naturellement des bouillies fortement basiques. Le Professeur Millardet fut amené à réduire ses formules, mais resta un ferme partisan des bouillies basiques.

Dans la suite, d'autres professeurs ont repris ses études avec tendance à réduire de plus en plus le sulfate de cuivre et n'apporter que tout juste la quantité de chaux nécessaire pour neutraliser l'acidité du sulfate de cuivre, partant de cette idée que le rôle de la chaux était nul en dehors de son rôle neutralisateur.

De là, lutte entre les bouillies acides, neutres et basiques. Peu à peu, l'œuvre solide de Millardet a été voilée par la théorie des bouillies acides et neutres ne reposant que sur de vagues hypothèses, et rien de plus.

Personnellement, nous avons montré, preuves à l'appui dès 1915 (année de mildiou) non pas simplement le triomphe du cuivre, mais celui de la bouillie bleue très basique riche en sulfate de cuivre et en chaux.

Dans la suite, 8 années d'expériences n'ont fait qu'appuyer nos conclusions.

Nous avons voulu à notre tour faire des expériences en petits vases, afin de voir ce que deviennent certaines mucorinées en présence des bases, des acides et du cuivre.

Le tableau de la page 206, très suggestif, indique les résultats des essais.

Tous ceux, et ils sont nombreux, qui sont plus forts pour la critique que pour l'action et qui aveuglément se plaisent à nager dans les hypothèses diront avec joie : « Ces essais ne signifient rien puisqu'ils ne furent pas réalisés avec le péronospora » !

Sans doute, mais à cela nous répondrons que les champignons qui vivent à la surface des vins, des fromages ou des végétaux, tout en étant différenciés, ont de nombreux points communs tant dans leur mode de multiplication que dans leur résistance aux poisons.

Les résultats obtenus tendent à prouver une fois de plus que :

	LIQUIDES ENSEMENCÉS avec une mucorinée (VOILE VERDATRE DU VIN)	PRODUITS AJOUTÉS	VIE DU CHAMPIGNON après 25 jours		VIE DU CHAMPIGNON après 36 jours après nouvel ensemencement dans le même liquide
1	Vin	Néant	Très multiplié	1	Très multiplié.
2	Eau	Néant	Très multiplié	2	Très multiplié.
3	Eau	Verdet	Mort	3	Vivant et multiplié.
4	Eau	Verdet + chaux (peu)	Mort	4	Vivant mais non multiplié.
5	Eau	Verdet + chaux (beaucoup)	Mort	5	Mort.
6	Vin	Chaux + sulfate de cuivre (bouillie très basique)	Mort	6	Mort.
7	Eau	Sulfite	Très multiplié	7	Très multiplié.
8	Eau	Cosan Sap (soufre liquide)	Très multiplié	8	Très multiplié.
9	Eau	Sulfate de cuivre	Mort	9	Vie ralentie et non multiplié.
10	Eau	Chaux (beaucoup)	Mort	10	Vivant non multiplié.
11	Eau	Chaux (peu)	Mort	11	Très multiplié.
12	Eau	Cyanamide (beaucoup)	Mort	12	Mort.
13	Eau	Cyanamide (peu)	Mort	13	Mort.
14	Eau	Sulfate de fer	Vie ralentie	14	Vie ralentie.
15	Eau	Sulfate de fer + chaux	Mort	15	Vie ralentie.
16	Eau	Acide tartrique	Très multiplié	16	Très multiplié.
17	Eau	Acide citrique	Très multiplié	17	Très multiplié.

1°) Les champignons vivent en milieux acides ;
2°) Que l'action du sulfate de cuivre est certaine ;
3°) Que l'action de la chaux n'est plus contestable ;
4°) Que l'avenir, dans la lutte contre les champignons (en années pluvieuses), appartient intégralement aux bouillies bleues fortement basiques que nous avons préconisées, en montrant leur action dès août 1915.

Arthur CADORET,
Directeur des Services agricoles de la Savoie

LA QUESTION DES PRODUCTEURS DIRECTS [1]

Les vins de France, qu'ils soient exportés au loin ou conservés dans les caves des vignerons soigneux, ont acquis, avec le lent travail du temps, une réputation mondiale pleinement justifiée.

Ces délicats produits du sol, qui avivent la spiritualité nationale, font bien partie d'une civilisation raffinée, dans ce qu'elle a de plus caractéristique et savoureux ; ils ont leur place près de nos œuvres d'art les plus aimées, que souvent, d'ailleurs, ils ont aidé à imaginer.

Les vins ont, à la fois, une action bienfaisante sur l'hygiène matérielle et intellectuelle de notre peuple ; là où ils sont largement consommés, l'alcoolisme a diminué, la neurasthénie a fait place à la bonne humeur dans l'action du travail ; il aident à plus et à mieux produire.

Une œuvre incessante, souvent obscure, de sélection et d'adaptation, s'est accomplie grâce aux vignerons attentifs, élite rurale amoureuse de son labeur et habituée à la patiente observation.

On conçoit aisément quel trouble l'apparition du phylloxéra a jeté dans nos populations viticoles ; elles se sont vivement intéressé aux hybrides américains lors de la crise : Clinton, Jacquez, Noah, Othello, cépages produisant des vins inférieurs, elles les ont même utilisés momentanément ; mais elles ont accueilli avec enthousiasme, comme une délivrance, la jolie solution du greffage, qui permettait de nouveau aux Pinot, aux Cabernet,, aux Sémillon de produire des vins exquis dans des terroirs d'antique réputation.

Cette élégante méthode s'est vite répandue, et le vignoble français s'est reconstitué ainsi, mais de nouveaux facteurs sont intervenus, modifiant les conditions économiques.

Les vignes greffées furent souvent plantées en sol moins sec et plus riche que ne l'étaient les vinifera francs de pied. Elles donnèrent généralement de plus hauts rendements ; mais elles firent payer ce surcroît de récolte en exigeant des soins culturaux plus coûteux.

Elles durent être plus énergiquement défendues contre les plantes adventices et surtout contre les maladies cryptogamiques qui se révélèrent parfois terribles. Ces maladies, certaines années, notamment en 1910, 1915 et 1917, diminuèrent considérablement les récoltes et ajoutèrent de nouveaux aléas à une culture déjà grevée de frais importants.

Les mauvaises adaptations des porte-greffes aux différents sols, les affinités mal connues des greffons pour les sujets causèrent des surprises qui se traduisent, dans certains vignobles, par un dépérissement prématuré.

(1) Rapport du Congrès international d'agriculture.

A ces causes d'ordre technique, se joignit une cause d'ordre social : l'évolution démocratique intense considérablement accélérée par la guerre mondiale. La classe laborieuse consomma plus largement du vin ; ruinés, les anciens riches durent se restreindre. Dès lors, les vins fins imprudemment et exagérément taxés furent moins demandés, et les vins ordinaires courants trouvèrent des consommateurs plus nombreux, mais réclamant vite des abaissements de prix.

Le vigneron dut alors chercher à satisfaire cette nouvelle clientèle, en augmentant le rendement régulier de son vignoble, en réduisant ses frais d'exploitation et en atténuant ses risques.

C'est bien sous la poussée de cette situation économique, impérieuse pour les viticulteurs prévoyants, que la question des hybrides producteurs directs a repris de l'actualité et, de nouveau, forcé l'attention des vignerons ; malgré la défaveur dont ces cépages ont été à diverses reprises l'objet par la médiocrité des variétés trop nombreuses et mal étudiées proposées aux planteurs, par les goûts spéciaux souvent défectueux des vins obtenus, et surtout par la difficulté de se procurer des plants authentiques.

Cependant, des hommes d'un rare mérite n'ont cessé, dans le silence et le recueillement, de travailler cette importante question, ils ont obtenu déjà de très beaux résultats dont l'adaptation aux diverses situations marquera peu à peu la valeur.

En arboriculture, en horticulture florale et légumière, et même en céréaliculture, l'hybridation est utilisée souvent avec d'éclatants succès.

L'opposition de principe faite aux hybrides producteurs directs n'est pas fondée sur autre chose que sur des préjugés ou une prudence timorée. Il est curieux de constater que, parmi les partisans acharnés du greffage, qui ne veulent pas admettre les hybrides producteurs directs, il y ait des propagateurs convaincus d'hybrides franco-américains, mais porte-greffes qui résistent d'ailleurs admirablement au phylloxéra et au calcaire et ont permis de reconstituer les crus qui n'auraient pu l'être sans eux.

C'est grâce à des hybrides porte-greffes comme le 41-B, que la Champagne et les Charentes ont pu reconstituer leur vignoble et produire à nouveau, pour notre bonheur, le vin spirituel et le cognac.

Pour qui réfléchit aux lois de l'hérédité encore si mal connues, mais dont déjà certains principes se font jour, il n'y a aucune raison pour que de nouvelles combinaisons n'apparaissent pas, donnant entière satisfaction aux viticulteurs, comme qualité de goût, résistance des racines, santé des feuillages, régularité et abondance de la fructification.

A vrai dire, le perfectionnement des espèces par l'hybridation, en vue de leur utilisation par l'humanité, se fera en viticulture comme en d'autres branches de l'agriculture, plus facilement même, puisque le bouturage, une fois la variété obtenue, est le mode usuel de propagation ; c'est affaire de chance, de patiente recherche, d'étude, puis d'adaptation, mais l'avenir n'est point douteux.

Entre les propagandistes outranciers des hybrides producteurs directs qui lancent des variétés nombreuses n'ayant pas fait leurs preuves et le groupe de leurs adversaires qui se compose des ennemis éternels du changement, les conservateurs nés ; de ceux qui redoutent la disparition des vins délicats et de ceux qui, par intérêt professionnel, s'efforcent d'entraver le progrès, il y a place pour l'observateur impartial, qui légitimement désire profiter de ressources nouvelles amenant économiquement plus de bien-être à la société.

Il est probable que l'adoption des hybrides producteurs directs pour de nombreuses plantations nouvelles amènera certaines crises économiques ; l'industrie des produits anticryptogamiques sera probablement réduite à la clientèle des propriétaires de crus ; et la région viticole méridionale sera atteinte dans le privilège dont elle a profité dans la période qui a précédé la guerre.

L'hybridation a donné le jour déjà à des variétés à évolution rapide, ce qui va permettre à la vigne de reconquérir son ancien territoire jusqu'en Bretagne, Normandie, Ile-de-France. Les droits de circulation énormes et les hauts tarifs de transport créent une protection très efficace pour les vins de production locale et de consommation non taxée. Il est probable que le cultivateur avisé, des anciens territoires viticoles abandonnés, lorsque le vin était produit à bas prix et que les frais de transport et les droits étaient minimes, cherchera dans l'avenir à profiter des avantages évidents que lui donneront les hybrides producteurs directs.

Les intérêts particuliers n'ont jamais très longtemps retardé le progrès ; la sagesse pour les producteurs a été de tout temps d'essayer de s'adapter le plus vite et le mieux possible à l'évolution économique.

Depuis la guerre, de nombreuses publications ont paru sur les hybrides producteurs directs, elles ont un peu éclairé cette question touffue, et ces dernières années, sous l'heureuse initiative de M. Prosper Gervais, la Société des Agriculteurs de France a institué un enquête dont M. E. Creuzé a été le zélé et clairvoyant rapporteur.

Grâce à cette enquête, à travers des données contradictoires, tenant non seulement au sol et aux éléments du terrain, mais à la qualité de l'esprit de l'observation des correspondants, des faits sont cependant dès maintenant acquis.

Il est évident et la pratique l'a prouvé, qu'il existe en grande culture des vignes de producteurs directs ne nécessitant aucun traitement contre les maladies cryptogamiques, comme Seibel 4121, 4762, Oberlin 595, Couderc 7120, qui facilitent régulièrement la production du vin dans les régions à culture mixte ; particulièrement là où le métayage est la règle. Que ce soit en Dordogne ou dans l'Allier, le métayer est débordé de travail lors de la rentrée des fourrages et les traitements répétés à courts intervalles sont souvent pour lui une impossibilité.

D'autres cépages, comme Couderc 2 et 3, ou Seibel 4643 et 4636, donnant de hautes productions de vins agréables, doivent être aidés dans les années critiques ; malgré cela, leur culture reste infiniment moins coûteuse et aléatoire que celle des vinifera.

Il y a aussi de très belles obtentions qui frappent les amateurs de très belles grappes à gros grains, comme Seibel 2653 et 5001, mais qui n'offrent au point de vue pratique qu'un intérêt très restreint, car elles demandent à peu près autant de traitements que nos vieux cépages locaux.

L'on sait aussi qu'avec des cépages vigoureux, résistants et précoces, comme Baco I, Oberlin 595, et en blanc Thômur et Seibel 5279, l'on peut reconstituer économiquement les vignes pour la consommation familiale, là où cette culture avait autrefois été abandonnée comme ne pouvant plus se défendre économiquement.

La gamme de maturité très étendue permet, dans les régions de polyculture, comme la vallée de la Garonne, et la partie nord de la vallée du Rhône, de vendanger avec moins de précipitation, si l'on a eu soin de complanter

en conséquence ; les vendanges peuvent alors durer six semaines et être effectuées avec le personnel habituel, ce qui est un avantage considérable.

L'on peut commencer à récolter fin août avec Baco I ou Thômur, pour terminer à la mi-octobre avec Couderc 7120 ou Seibel 5813.

Si l'on commence à connaître dans une certaine mesure la valeur de résistance aux maladies aériennes des diverses variétés d'hybrides producteurs directs, l'on est bien moins fixé sur leur résistance au phylloxéra. La question est complexe, outre la valeur intrinsèque du système radiculaire du cépage, d'autres éléments entrent en jeu comme la nature physique des terrains, leur richesse en éléments ferlisants assimilables, la sécheresse plus ou moins intense du climat.

On a constaté, dans l'Hérault et en Algérie des fléchissements prématurés sur des porte-greffes qui se comportaient bien par ailleurs. Pour les hybrides producteurs directs, il en sera ainsi et seule la longue observation pourra donner la sécurité en un milieu donné, il sera aussi possible de conclure par analogie.

On sait cependant que certains cépages ont tenu au phylloxéra dans des conditions moyennes de culture, dans les alluvions caillouteuses du Rhône ou dans celles de la Garonne, comme Seibel 1000, 4121, 4762, 4643, 4995, Baco I, Castel 19637, Gaillard 2, Couderc 7120 et 3, tandis que Seibel I, 4955, Baco 22-A, Gaillard Girerd 157, Malègue 829-6 périclitaient. Par mesure de prudence, on a conclu, notamment dans la région méridionale, à la nécessité du greffage ; ce ne peut être encore que solution transitoire, l'avenir appartiendra à ceux qui, à toutes les qualités demandées joindront encore la résistance des racines; il s'en trouvera certainement, c'est question d'études méthodiques et suivies.

Il m'a été donné de rencontrer en Nièvre et dans le Cher, le 4504 de Seibel, admirable de verdeur et de puissance végétative, dans des terrains calcaires où tous les autres hybrides fléchissaient, sauf Seibel 4995 ; les porte-greffes eux-mêmes, réputés solides, n'étaient pas à leur aise dans ces sortes de terrains.

Les vins de producteurs directs ne sont pas nécessairement défectueux, loin de là, si on a pris soin d'éviter résolument les cépages ayant goût de Noah ou d'Othello ; souvent, ils sont neutres et apportent couleur intense et haut degré alcoolique.

Les différents concours-expositions qui ont lieu chaque année à Villefranche-en Beaujolais, Mâcon, Perpignan et Toulouse, permettent de se rendre compte des grands progrès obtenus ; ils sont indéniables : surtout dans les blancs, non seulement nous rencontrons des vins neutres recherchés du commerce, mais des vins agréables ayant leur caractère particulier, comme ceux de Seibel 5409 ou 4986 ; 1000, 5455 ou Castel 19637 en noir.

Depuis le Congrès de Rome, en 1903, où la question des hybrides producteurs directs avait été admirablement traitée par M. Roy-Chevrier, des progrès considérables ont été réalisés. Aujourd'hui, les obtentions sont nombreuses, il en naît chaque année, mais les adaptations doivent être étudiées soigneusement.

La Société Centrale d'Agriculture de la Haute-Garonne, depuis plus de vingt-cinq ans, a institué une commission d'enquête qui a rendu de grands services ; M. Pée-Laby en a été le dévoué rapporteur. La Société d'Agriculture de l'Aude a compris aussi l'importance de cette question, elle a confié le rapport de la très intéressante enquête organisée par elle cette année à

MM. Louis Rives, professeur de viticulture de la Faculté de Toulouse et Gabriel Verge, chef de travaux à l'Ecole Nationale de Montpellier.

Les Offices agricoles peuvent, s'ils le veulent, mettre rapidement au point cette question — certains l'ont déjà compris — L'Office Régional du Centre que représente le Marquis de Voguë, près de qui siège M. l'Inspecteur Général Convergne, a fait établir un important champ d'expériences aux environs de Cosne (Nièvre), cependant pays de bon vin. D'ici peu d'années, les départements limitrophes trouveront là des renseignements précieux.

A l'Office du Sud-Ouest, nous avons subventionné nos stations œnologiques pour leur permettre de suivre les nouveaux cépages et d'orienter les procédés de vinification ; déjà nous avons obtenu des indications utiles.

Le Gers et les Charentes ont été désignés pour des essais culturaux suivis.

Dans le Gers, où sévissent mildiou et black-rot, des observations ont déjà été faites, elles ont permis de signaler la haute résistance du Seibel 4762 au mildiou et du Seibel 4986 au black-rot ; elles mettront bientôt d'autres cépages en valeur ; l'Armagnac si éprouvé par les maladies comprend des viticulteurs attentifs et de volonté soutenue.

L'Office de la Haute-Garonne a fait constituer deux champs d'essais, l'un à l'Ecole Régionale d'Ondes, l'autre dans le domaine de la Faculté des Sciences de Toulouse, où sont suivis assidûment des essais de culture des numéros nouveaux, francs de pieds ou greffés sur des porte-greffes usuels.

L'Office du Lot a fait établir aussi un vaste champ d'essais ainsi que ceux du Puy-de-Dôme, du Gard et des Pyrénées-Orientales.

Nul doute que d'ici peu d'années, les viticulteurs trouvent dans chaque région une documentation sérieuse qui leur permettra d'utiliser selon les nécessités du milieu et du moment les cépages nouveaux aidant ainsi à maintenir la culture de la vigne avec moins de risques.

Mais on ne saurait trop attirer l'attention des viticulteurs sur la nécessité de sélectionner soigneusement les boutures à multiplier ; ceux qui ont observé les hybrides ont été frappés de la différence que présente la même variété selon qu'elle a été attentivement sélectionnée ou multipliée au hasard de la taille.

Cela est nettement établi pour 7120 de Couderc, admirable dans certaines cultures, médiocre dans d'autres, et pour 4121 et le 4986 de Seibel.

Dans l'état actuel des choses, quelques cépages, parmi tant d'essais, semblent s'être affirmés en grande culture :

Hybrides producteurs directs ayant donné des résultats en grande culture

En Noir. — Parmi les précoces mûrissant environ 10 à 15 jours avant le chasselas.

Oberlin 595. — Extrêmement vigoureux ; demande à être conduit à grande extension. Excellente résistance aux maladies. Supporte 20 o/o de calcaire. Grappe à grains petits. Récolte abondante d'un vin très coloré pouvant servir de coupage. A le défaut de débourrer tôt.

Castel 19637. — Très vigoureux, même conduite que le précédent ; mais moins résistant aux maladies. Demande un ou plusieurs traitements selon les années. Accepte 20 à 30 o/o de calcaire. Récolte abondante. Vin remarquable. Débourre tôt.

Baco 1. — Très vigoureux ; même conduite que les deux précédents.

Bonne résistance aux maladies. Supporte plus de 30 o/o de calcaire. Vin agréable. Débourre tôt.

Gaillard 2. — Débourre bien après les précédents. Vigoureux. Haute résistance au mildiou, mais doit parfois être soufré. Redoute les sols trop compacts, trop secs. Récolte moitié moindre que celle des précédents, et vin de moins bonne qualité.

En blanc. — *Thômur de Baco.* — Grande précocité, mûrit au moins 15 jours avant le chasselas. Vigoureux, demande à être conduit à grande expansion. Jolie grappe à grains moyens. Bonne tenue aux maladies. Vin très agréable.

5279 de Seibel (dit Aurore). — Vigoureux, vient bien franc de pied. Récolte abondante à taille longue. Bonne résistance au mildiou. Vin courant.

5351 de Seibel. — Moins précoce que le précédent. Grains plus gros mais grappes plus courtes. Vin de bonne qualité.

Première époque

En rouge. — *Seibel 128.* — Belle grappe compacte. Production irrégulière; demanderait une sélection attentive. Résistance secondaire aux maladies. Il est prudent de le greffer, accepte les porte-greffes usuels. Bon vin coloré.

Seibel 156. — Production irrégulière. Résistance secondaire aux maladies. Vin manquant d'acidité.

Seibel 1000. — Aire d'adaptation très étendue de Provence au Jura, du Sud-Ouest en Alsace. Met en valeur les terrains maigres. Vigoureux, il craint les sols humides ou trop fertiles. Fructifère lorsque le sol lui convient. Bonne résistance aux maladies. Vin de haut degré, très agréable, valant le vin de Gamay. Excellent cépage très apprécié.

Seibel 4121. — (dit Plant du Métayer). — Port érigé. Accepte les terrains maigres. Très haute résistance aux maladies cryptogamiques. Vin agréable, manquant d'acidité. Cépage très intéressant s'il est sélectionné.

Seibel 4629. — Mûrit dès le début de la première époque. Végète en sols maigres. Belle grappe à gros grains. Bonne résistance aux maladies. Vin courant, neutre.

Seibel 4643. — Vigoureux, résiste bien à la sécheresse en bons terrains. Par ailleurs bon greffon sur les porte-greffes usuels. Belle grappe à gros grains. Très abondantes récoltes, mais résistance secondaire au mildiou et à l'oïdium. Vin courant agréable.

Seibel 5163. — Vigoureux. Belle grappe à gros grains. Très productif. Résistance secondaire aux maladies. Greffé, a donné des mécomptes.

Seibel 5455. — Vigoureux. Accepte les porte-greffes usuels. Résistance secondaire aux maladies. Belle grappe allongée à grains moyens. Très jolie production. Vin remarqué aux diverses expositions et dégustations d'études.

Couderc 106-46. — Vigoureux, vient bien en terrains maigres, comme Seibel 1000, mais moins résistant aux maladies. Bon vin courant, un peu violacé.

Couderc 267-27. — Port traînant. Vient en sol calcaire, résiste bien aux maladies. Grappe et grains peu développés.

Berlille-Seyve 893. — Vigoureux, se contente de sols maigres. Bonne production d'un vin léger peu coloré. Résistance secondaire aux maladies.

Malègue 829-6. — Très fructifère. Belle grappe à gros grains. Sensible au mildiou et à l'antrachnose. Il est prudent de le greffer. Bon greffon sur les porte-greffes usuels.

Malègue 2049-3. — S'adapte aux sols maigres. Résiste bien au mildiou,

plus sensible à l'oïdium dans certaines stations. Belles grappes développées. Vin de bon goût.

En blanc. — *Gaillard 157.* — A été très planté, séduisant par son abondante fructification et son bon vin courant, demandé par le commerce. Mais au point de vue cultural manque de vigueur. Doit être greffé. Porte-greffes usuels. Le feuillage n'a qu'une très petite résistance aux maladies, il doit être traité à plusieurs reprises. La grappe résiste mieux que les feuilles.

Castel 1832. — Petite production d'un vin alcoolique légèrement foxé. A une excellente santé aérienne.

Malègue 1647-8 (Dit Vert Doré). — Solide sur ces racines. Accepte plus de 30 o/o de calcaire. Résiste bien au mildiou.

Couderc 272-60 (Dit Pompon d'Or). — Jolis petits raisins dorés à maturité, donnant un vin de bonne qualité. Sensible à l'oïdium, doit être soufré. Sa résistance au mildion est secondaire.

Seibel 793. — Très haute résistance au mildiou, mais craint l'oïdium. Importante récolte de petits raisins lents à vendanger. Vin agréable.

Seibel 880. — Assez bonne résistance du feuillage, mais demande à être greffé. Production moyenne. Vin courant, sans arrière goût.

Seibel 2653 (Dit Flot d'Or). —Très grosse production. Belle grappe à gros grains, pouvant être utilisé comme raisin de table. Maturité du chasselas. Doit être traité autant que le Gaillard 157.

Seibel 4504. — Vigoureux, résiste remarquablement au calcaire. Résistance secondaire aux maladies. Précieux pour remplacements en sol calcaire.

Seibel 4638. — Craint l'oïdium, mais résiste au mildiou. Gros producteur d'un vin très ordinaire.

Seibel 4681. — Excellente santé, mais vin légèrement foxé.

Seibel 4955. — Bonne santé, mais faible franc de pied. Greffon capricieux. Gros producteur.

Seibel 4964. — Vigoureux et fructifère. Résistance secondaire aux maladies. Vin légèrement foxé.

Seibel 4986. — Très beau cépage vigoureux. Demande un bon terrain, franc de pied. Bon greffon par ailleurs. Belle production. Excellente santé. Vin de bonne qualité.

Seibel 5213. — vigoureux. Vient bien franc de pied, même en terrain maigre. Bonne santé. Abondante production d'un vin courant.

Seibel 5409. — Bonne santé. Jolie fructification. Vin remarquable comme goût.

Deuxième époque

Parmi les noirs. — *Seibel 63.* — Production élevée et régulière. Résiste bien au mildiou mais craint l'antrachnose. Vin médiocre.

Seibel 138. — Production abondante et régulière. Assez bonne santé, mais craint la sécheresse. Vin médiocre, de goût herbacé.

Seibel 1020. — Craint sol maigre ou trop compact où il souffre facilement de la sécheresse. Résistance secondaire au mildiou Vin médiocre.

Seibel 1070. — Demande bon sol. Assez résistant au mildiou, mais souvent touché par l'oïdium. Récolte abondante. Vin ordinaire.

Seibel 1077. — Vigoureux, mais résistance secondaire aux maladies. Récolte moyenne. Bon vin coloré.

Seibel 2003. — Peu vigoureux, craint le calcaire. Mauvais greffon. Bonne santé. Grosse récolte d'un vin commun peu alcoolique.

Seibel 2007. — Se maintient franc de pied en bon sol. Bon greffon. Résistance secondaire aux maladies. Débourre tôt, souvent gelé, mais repousse à fruit. Encombré, doit être ébourgeonné. Très fructifère, mais vin commun herbacé.

Seibel 4636. — Vigoureux. Très gros producteur, à jus blanc, genre Aramon, goût français. Bonne résistance aux maladies.

Parmi les blancs. — *Seibel 4633.* — Vigoureux, port un peu traînant. Assez bonne résistance aux maladies. Grosse fructification. Vin acide, intéressant pour relever l'acidité de certains vins d'hybrides rouges.

Seibel 4762. — L'un des plus résistants des Hybrides blancs. Excellente santé. Jolie grappe à grains surmoyens très dorés à maturité. Vin remarqué dans les concours et dégustations. Très bon cépage.

Seibel 4989. — Grande production de belles grappes à grains moyens. Résistance secondaire au mildiou. Vin neutre.

Seibel 4995. — Vigoureux, se comporte bien franc de pied. Accepte une certaine dose de calcaire. Résiste bien au mildiou. Belle production de belles grappes à gros grains. Bon vin courant.

Seibel 5061. — Vigoureux sur ses racines. Résiste bien à la sécheresse et au mildiou. Belle récolte régulière. Vin foxé.

Seibel 5408. — Vigoureux. Résiste bien aux maladies. Très fructifère.

Bertille-Seyve 450. — Vigoureux. Belle Récolte. Craint l'oïdium. Vin médiocre foxé.

En rose. — *Seibel 2859* et *4464.* — Issus de la même hybridation, sont à signaler. Bonne résistance aux maladies. Production régulière. Vin blanc courant très agréable. L'un et l'autre cépages de résistance.

Toisième époque.

En noir. — *Couderc 7120.* — Très beau cépage, résistant aux maladies et productif. Réclrme des sols profonds où il résiste bien franc de pied dans les régions où la sécheresse n'est pas intense. Craint beaucoup le calcaire. Sans traitement, mais bien cultivé atteint et dépasse 100 hectolitres à l'hectare. Vin ordinaire sans fox, très bien accepté par la consommation.

Couderc 2. — Bon cépage atteignant de très hautes productions. Un peu moins résistant que 7120. Vin courant. Doit être greffé dans le Midi.

Couderc 3. — Cépage à grosses grappes. Production abondante. Pas absolument indemne de maladies. Vin apprécié. Vigoureux, paraît tenir franc de pied.

Seibel 5813. — Haute résistance au mildiou. Très grande production de belles grappes à grosgrains, genre Cinsaut. Vin très apprécié.

En blanc. — *Baco 22-A.* — Fructifère, mais demande à être traité contre le mildiou. Peu vigoureux, doit être greffé. Bon sur 3309. Vin assez bon mais légèrement foxé.

Seibel 5860. — Vigoureux. Bonne résistance au mildiou. Grappe tronquée à gros grains, très dorée, pouvant être utilisée pour la table. Vin ordinaire.

Eugène Rouart,
Président de l'Office agricole de la région du Sud-Ouest.

LES VINS BLANCS MOELLEUX ET L'ÉDULCORATION

Cubzac-les-Ponts (Gironde), 13 août 1923.

« Je lis la communication qui vous a été envoyée par M. A. Dégère, mon voisin, et je me permets d'apporter ma modeste contribution à la question.

Je trouve que lorsqu'on commence à réglementer, il est difficile de s'arrêter en chemin et l'on est amené à entasser décrets sur décrets et circulaires sur circulaires. On a eu tort, je crois, de ne pas s'en tenir à la définition du vin : le vin est le produit de la fermentation du jus de raisins frais. On a commencé par permettre le mélange avec des vins arrêtés à 5°, là-dessus, bien entendu, s'est greffée une autre réglementation autorisant le mélange avec des moûts à zéro. Déjà était permise la chaptalisation. Je crois que si on s'en était tenu à l'application rigoureuse de la définition du produit « vin » le résultat eût été meilleur.

Dans les bonnes année, en effet, années chaudes où le vin a à la fois de l'alcool et du gras, telles que 1921 pour ne pas remonter plus haut, les vins se seraient enlevés dans de bonnes conditions puisque le consommateur recherche les vins blancs moelleux. Dans les années, au contraire, comme 1922, les vins blancs ordinaires secs et verts n'auraient été employés que dans la mesure où ils auraient pu être mélangés avec des vins plus moelleux de l'année précédente ou avec de beaux vins moelleux d'Algérie.

Qu'aurait-on fait des petits vins délaissés ? Je ne vois que deux solutions : ou ils auraient été mis à la chaudière, ou leur prix bas aurait décidé quelques consommateurs à en boire et les propriétaires, de toute façon, n'auraient eu guère d'intérêt à en produire, l'emploi de l'eau-de-vie ne pouvant dépasser une certaine limite et, d'autre part, le bas prix seul décidant le consommateur à boire de tels vins. Le propriétaire n'aurait eu d'autre ressource que d'attendre d'avoir des raisins très mûrs pour vendanger, d'où augmentation de la qualité au détriment de la quantité, et cela dans les contrées où c'est possible. Dans les autres, le vigneron aurait remplacé ses vignes, soit par des cépages meilleurs, mais moins productifs, soit par d'autres cultures.

Je sais que je n'envisage là que le cas des vins blancs ; mais c'est déjà une partie importante du vignoble français. D'autre part, il ne faut pas oublier que je me place à un point de vue spécial. Mon raisonnement, d'ailleurs, reste vrai pour les petits vins rouges, verts et acides. Et ainsi on ne verrait pas la chaptalisation fausser les cours, et les mauvais petits vins peser sur le marché ; les consommateurs n'en voulant pas, les propriétaires seraient bien obligés de les faire distiller, ou de les vendre à vil prix, auquel cas ils seraient absorbés par une consommation fortement accrue.

Comme corollaire, il serait nécessaire de réserver l'eau-de-vie de vin à la consommation de bouche.

Je sais que je demande l'impossible, on ne peut pas facilement remonter le courant ; vouloir supprimer la chaptalisation et le mélange des mutés, c'est trop demander. Je crois pourtant que ce sont ces pratiques qui ont beaucoup poussé à la surproduction, car sans elles il n'aurait guère été facile d'employer tous les petits vins verts et acides qui encombrent le marché, et les producteurs auraient été forcés de viser davantage à la qualité. »

Marcel QUANCARD.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Services Automobiles P.-L.-M. autour d'Avignon

Les Services Automobiles que la Compagnie P.-L.-M. a organisés autour d'Avignon, pour la visite des principales curiosités archéologiques de la vallée du Rhône, seront rétablis du 12 août au 30 septembre et fonctionneront dans les conditions indiquées ci-après en correspondance avec les trains de et pour Lyon-Paris, de et pour Marseille :

1° Circuit Arles-Les Baux, tous les jours : Avignon, Tarascon, Arles, Les Baux, Saint-Rémy, Maillane, Avignon. Prix : 30 fr.

2° Circuit Pont-du-Gard-Nimes, tous les jours : Avignon, Villeneuve-les-Avignon, Pont-du-Gard, Nimes, Uzès, Avignon. Prix : 35 fr.

3° Circuit Orange-Vaison, les lundi, mercredi et samedi : Avignon, Orange, Vaison, Malaucène, Carpentras, Avignon. Prix : 35 fr.

4° Circuit de la Fontaine de Vaucluse, les mardi, jeudi et samedi : Avignon, Grottes de Thouzon, L'Isle-sur-Sorgue, Fontaine de Vaucluse, Châteauneuf-de-Gadagne, Avignon. Prix : 15 fr.

Le circuit d'Aigues-Mortes et des Saintes-Maries-de-la-Mer ne sera rétabli qu'au printemps prochain.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — « Pendant le mois de juillet, il est entré dans les Entrepôts parisiens 284.937 hectolitres de vin, il en est sorti 288.635. A pareille époque l'an dernier, les réceptions avaient été de 238.828 hectos et les expéditions de 248.013.

Malgré la période des vacances, les affaires ont été assez actives sur notre place où il s'est traité une certaine quantité de petits lots en reventes de gros à gros, car si quelques maisons peuvent céder une partie de leur stock, d'autres éprouvent un besoin assez urgent de se réapprovisionner. Etant donné cette situation et la fermeté constatée aux pays de production, les prix ont été en hausse sur ceux précédemment pratiqués, spécialement sur les vins les plus courants. On a payé des vins rouges du Midi 8° de 63 à 68 f., des 9° de 72 à 73 fr., des 10° de 80 à 82 fr. Des Algérie rouges ont été traités à 100 fr. pour des 11°, et à 105 fr. pour des 11°5 à 12° ; mêmes prix pour les Portugal, et pour les Espagne, plutôt rares sur place. Les vins blancs sont recherchés, surtout ceux à degrés élevés. Des Algérie 11° ont été payés 105 fr., des 11°5 à 12° de 110 à 112 fr. On a offert des vins blancs 8°, de provenances diverses, à 55 fr. Le tout l'hecto nu. La grève des dockers du port de Rouen a entravé les arrivages par la Seine.

La note du *Marché aux Vins* de Paris est ainsi libellée :

Le mouvement de hausse qui s'accentue aux vignobles a eu sa répercussion ici, la demande est beaucoup plus active pour les marchandises sur place, lesquelles se vendent avec facilité à quelques points au-dessus des cours précédents.

Jusqu'ici, les prix de vente au détail dans Paris sont restés sans changement notable : ils sont, du reste, très variables suivant les quartiers ».

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 13 août	Cours du 20 août
7 à 8°	90	»	»
8 à 9°		45	52
9 à 10°	à	à	à
10 à 11°		70	75
11 à	120	»	»
Costières	»	70 à 85	77 à 92
Rosé, paillet, gris	90 à 110	5,50 fr. à 6 le deg.	7 fr. le d.
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

Alais. — Dimanche dernier la cave de M. Cabri à Castelnau-Valence (Gard), contenant 183 hectos a été vendue au prix de 79 fr. 50 l'hecto, pris à la propriété. Le vin faisait 9°5.

Redessan. — Domaine d'Andron, 160 hectolitres rosé, 9°2, à fr. 70 l'hectolitre nu pris sur place, soit 7 fr. 60 le degré.

Les deux ventes ci-dessus ont été faites le 20 août courant.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 14 août	Cours du 21 août
7 à 8°	90	42	7 à 8 fr.
8 à 9°	105	à	le
9 à 10°	»		
10° et au-dessus	»	70	degrés
Rosé	»	5 à 5 fr. 50 le d.	6,50 à 7 fr. 50 le d.
Blanc	»	»	»

Lunel. — Le Crès St-Paul, 125 hectolitres rouge 10°5 à fr. 80 l'hectolitre nu pris sur place.

— Béziers

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 10 août	Cours du 17 août
7 à 8°	90	»	»
8 à 9°	à	41	48
9 à 10°	110	à	à
10 à 12°	»	70	80
Vins rosés	»	5 à 5 fr. 50 le d.	6 à 6 fr. 50 le d.
Vins blancs	»	6 à 7 fr. le d.	6,50 à 7 fr. 50 le d.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 9 août	Cours du 16 août
7 à 8°	90	»	»
8 à 9°	110	40 à 46	48 à 53
9 à 10°	»	46 à 54	53 à 60
10 à 11°	»	54 à 68	60 à 70
11 et au-dessus	»	68 à 80	70 à 82

Carcassonne. — Cote officielle des vins et alcools du samedi 18 août 1923. — Cours des vins, récolte 1922 : de 8 à 11 deg. 5, de 48 à 78 fr l'hectolitre. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris en cave du récoltant, tous frais en sus.

Cours des alcools : pas d'affaires.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 11 août	Cours du 18 août
	—	—	—
7 à 8°.....	90	»	»
8 à 9°.....	à	40 à 45	47 à 52
9 à 10°.....	110	45 à 52	52 à 60
10 à 11°.....	»	52 à 65	60 à 68
11 à 12°.....	»		»
12 à 13°.....	»		»

RHÔNE. — **Lyon**. — Cours officiel du gros pour les vins non logés acquitté.

Vins rouges : Beaujolais premier choix 400 à 500 ; dito deuxième choix 260 à 370 ; lyonnais 250 à 340 ; mâconnais 230 à 330 ; Bourgogne premier choix 480 à 550 ; dito deuxième choix 340 à 440 la pièce ; Bordeaux premier choix 450 à 550 ; dito deuxième choix 275 à 375 la barrique ; Corbières premier choix 140 à 150 ; dito deuxième choix 130 à 140 ; Roussillon 120 à 125 ; Algérie premier choix 150 à 160 ; dito deuxième choix 125 à 135 ; minervois 110 à 120 ; montagne première côte 110 à 120 ; dito deuxième et plaine supér. 100 à 105 ; aramon 90 à 100 l'hectolitre.

Vins blancs : mâconnais premier choix 400 à 500 ; dito 2e choix 270 à 370 la pièce ; Bordeaux premier choix 370 à 450 ; dito deuxième choix 280 à 380 la barrique ; Midi premier choix 160 à 170 ; dito deuxième choix 150 à 160 ; Algérie premier choix 160 à 170 ; deuxième choix 150 à 160 l'hectolitre.

VAR. — **Plan-de-la-Tour**. — Vins. — Les vins rouges 10-11 degrés se sont vendus 68 à 70 fr. l'hectolitre nu à la propriété. Il reste dans la localité une seule cave de 600 hectolitres dont on demande 80 francs. La prochaine récolte sera beaucoup moins bonne que la précédente à cause de la grêle dans certaines régions et de la sécheresse générale.

LOIRET. — **Orléans**. — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays Gris-Meunier 1922, la pièce nue 165 à 195 fr.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue 105 à 130 fr.

Vin blanc de Blois les 228 litres nu 95 fr.

ALSACE. — **Strasbourg**.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux.....	130 à 150	100 à 180
Vieux.....	280 à 320	260 à 280
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux.....	160 à 200	180 à 200
Vieux.....	380 à 400	280 à ...
Vins blancs fins :		
Nouveaux.....	300 à ...	
Vieux.....	450 à 500	
Vins rouges :		
Nouveaux.....	160 à 180	
Vieux.....		

tendance ferme.

L'hectolitre nu gare départ.

Vins blancs fins (en bouteilles) 5,50 à 15 fr.

ALGÉRIE. — **Alger**. — Cours des vins établis par la Cie des courtiers assermentés. — Marché du 11 août 1923.

Vin rouge extra, le degré, 7 fr. »» à 7 fr. 50. Toutes les autres qualités réunies, 6 fr. 50 à 7 fr. »» le degré. Affaires et marchandises rares.

Vin blanc : de raisins rouges, sans affaire ; de raisins blancs, sans affaire.

Vins sur souches : 5 fr. à 5 fr. 50 le degré, à la propriété, selon qualité probable et livraison précoce.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 480 fr. ; marc à 86 degrés, manque ; de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 350 fr. ; de marc à 52 degrés, manque. Pris en distillerie, tous frais en sus et par un minimum de 12 pipes.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 490 à 500 ; eau-de-vie de vin, 52°, 360 à »»» fr. l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 480 à »»» fr. l'hectolitre ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 200 à 205 fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 470 à 480 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 350 fr. ; 3/6 de marc, 86°, et eau-de-vie de marc, 52°, manquent, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Troix-six de vin à 86°, 516 à »»» fr. l'hecto nu pris chez le bouilleur tous frais en sus.

Tartres

Montpellier. — Crème de tartre, »»» fr. les 100 kilos ; tartre brut, pour 70 degrés casserole, 1 fr. 90 le degré ; pour 75 degrés, 1 fr. 95 le degré ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

Céréales

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur 2 disp	1.14 1/2	57.58	76.78	— 0.16
Maïs disp	1.03 3/4	59.81	74.77	+ 0.18

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 111 1/2 c (74 fr. 77 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 110 1/2 cents (74 fr. 08).

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 21 août 1923.

	Août	Septembre	4 derniers
	—	—	—
Blé.....	86.25 à 86 P.	85.50 à 85 P.	85 à 85.25 P.
Seigle.	60 N.	61 N.	62.50 A.
Avoine noire... ...	60.75 P.	55.50 N.	55.75 P.
Avoine...	57.50 à 58.50	54.50 N.	54 A.

Montpellier. — Blés : pays (vieux), 90 francs les 100 kilos ; force, 110 fr., marchandise nue, prise sur place.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 65 à 67 fr. les 100 kilos ; paumelle, 63 à 65 francs ; orge, 52 à 60 fr. ; seigle, 69 fr., marchandise nue, prise sur place.

Le Gérant : G. Fournera.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 12 Août 1923 au Samedi 18 Août 1923

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE	
	maxima	minima	maxima	minima	1923 mill.	1922 mill.
Nantes						
Dimanche	29.0	14.0	24.0	11.0	»	»
Lundi	31 0	15.0	23.0	16.0	»	»
Mardi	33.0	17.0	16.0	10.0	»	9
Mercredi	32.0	18.0	20.0	9.0	»	»
Jeudi	24.0	10.0	23.0	9.0	»	»
Vendredi	24.0	10.0	23.0	9.0	»	»
Samedi	22.0	16.0	21.0	10.0	1	»
Total	1255.0	692 0	1165.0	629 0	23	101
Rochefort						
Dimanche	»	»	27.0	13.0	»	»
Lundi	»	15.0	28.0	17.0	»	»
Mardi	»	19.0	»	»	»	»
Mercredi	35.0	18.0	20.0	9.0	»	»
Jeudi	»	»	24.0	10.0	»	»
Vendredi	»	12.0	24.0	12.0	»	»
Samedi	23.0	»	23.0	11.0	»	»
Total	506.0	555.0	1168 0	650 0	43	57
Clermont-Ferrand						
Dimanche	30.0	»	26.0	10.0	»	»
Lundi	32.0	11.0	»	»	»	»
Mardi	32.0	12.0	»	»	»	»
Mercredi	34.0	14.0	18.0	5.0	»	»
Jeudi	34.0	15.0	21.0	5 0	1	
Vendredi	23.0	14.0	»	»	»	»
Samedi	27.0	12.0	23.0	6.0	»	»
Total	1244.0	511.0	1055 0	454 0	3	56
Bordeaux						
Dimanche	34.0	18.0	»	»	»	»
Lundi	36.0	12.0	36.0	18.0	»	»
Mardi	37.0	14.0	27.0	11.0	»	»
Mercredi	37.0	13.0	23.0	3.0	»	»
Jeudi	35.0	15.0	29.0	6.0	»	»
Vendredi	»	10.0	»	»	»	»
Samedi	28.0	9.0	27.0	11.0	»	»
Total	1460.0	700 0	919 0	406 0	106	33
Toulouse						
Dimanche	35.0	19.0	32.0	16.0	»	»
Lundi	36.0	20.0	35.0	17.0	»	»
Mardi	»	18.0	30.0	16.0	»	»
Mercredi	37.0	20.0	23.0	8.0	»	»
Jeudi	34.0	20.0	27.0	8.0	»	»
Vendredi	29.0	13.0	31.0	13.0	»	»
Samedi	31.0	13.0	28.0	10.0	»	»
Total	1463 0	855 0	1302 0	629.0	18	34
Perpignan						
Dimanche	»	26.0	»	»	»	»
Lundi	39.0	25.0	32.0	16.0	»	»
Mardi	39.0	21.0	30.0	20 0	»	»
Mercredi	35.0	20.0	20.0	15.0	»	»
Jeudi	»	»	31.0	13.0	»	»
Vendredi	32.0	20.0	30.0	20.0	»	»
Samedi	33.0	20.0	30.0	19.0	»	»
Total	1492 0	936 0	1389.0	865 0	3	23

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE	
	maxima	minima	maxima	minima	1923 mill.	1922 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	32.5	10.8	21.0	6.8	»	»
Lundi	33.0	13.5	16.0	6.3	»	44.5
Mardi	30.4	16.6	21.4	10.0	»	9.8
Mercredi	22.5	7.0	26.0	5.0	»	»
Jeudi	24.4	7.5	26.0	5.6	»	»
Vendredi	20.0	12.5	23.3	7.2	»	»
Samedi	21.6	12.0	25.8	5.6	»	»
Total	964.9	428.2	1264.7	576.8	24.0	111.7
Besançon						
Dimanche	30.0	17.0	23.0	10.0	»	»
Lundi	29.0	15.0	29.0	16 0	»	2
Mardi	30 0	15.0	30.0	12.0	»	20
Mercredi	33.0	18.0	18.0	9.0	»	9
Jeudi	35.0	13.0	19 0	8.0	1	»
Vendredi	22.0	8.0	24.0	10.0	»	»
Samedi	25 0	13.0	22.0	7.0	»	»
Total	1403 0	711 »	1251 0	610 0	26	172
Lyon						
Dimanche	33.0	18.0	25.0	10.0	»	»
Lundi	34.0	16.0	»	»	»	»
Mardi	33.0	15.0	34.0	14.0	»	10
Mercredi	35.0	16.0	15.0	9.0	»	25
Jeudi	36.0	17.0	21.0	7.0	97	»
Vendredi	25 0	13.0	26.0	10.0	»	»
Samedi	27.0	9.0	23.0	10.0	»	»
Total	1464 0	739.0	1266.0	641.0	103	136
Marseille						
Dimanche	»	»	35.0	20.0	»	»
Lundi	39 0	19.0	»	»	»	»
Mardi	39.0	16.0	36.0	23.0	»	»
Mercredi	34.0	16.0	30.0	15.0	»	»
Jeudi	»	20.0	28.0	14.0	»	»
Vendredi	29.0	18.0	29.0	12.0	»	»
Samedi	30.0	14.0	»	»	»	»
Total	1225 0	796 0	1250 0	650.0	37	4
Montpellier						
Dimanche	37.3	21.9	36.6	17.9	»	»
Lundi	38.9	19.2	31 3	15.3	»	»
Mardi	36.5	19.8	26 0	21 3	3.4	»
Mercredi	30.8	21 5	31.0	12 9	»	»
Jeudi	33.6	10.9	32.0	12 4	»	»
Vendredi	32.1	18 9	33.4	14 9	»	»
Samedi	30.5	18.1	31.6	10.6	»	»
Total	1800.6	929 3	1565 9	796 0	7 9	15.2
Alger						
Dimanche	31.0	23.0	31.0	23.0	»	»
Lundi	30.0	24.0	30 0	23 0	»	»
Mardi	30.0	23.0	31.0	22 0	»	»
Mercredi	30.0	24.0	33.0	23.0	»	»
Jeudi	30.0	23.0	27.0	21.0	»	»
Vendredi	29.0	22.0	28.0	20.0	»	»
Samedi	32 0	»	28.0	20.0	»	»
Total	1519.0	1074 0	1549 0	1085.0	29	»

Observations. — Eté